














# チョコレートの着色（天然色素・合成色素）







ホワイトチョコを湯煎で溶かし、色素を添加してよく混ぜる。

## ■ 合成色素系（アルミニウムレーキは粉末）：強い発色が特徴

色素名	食用青色1号	食用黄色4号	食用赤色3号	食用赤色3号	食用赤色102号	(合成法) β-カロテン	着色前
製品名	アルミニウムレーキ	アルミニウムレーキ	アルミニウムレーキ	油性赤色3号	油性赤色102号	β-カロテン 1%オイル	
色見本							
色素添加率	0.2%	0.2%	0.2%	1.0%	1.0%	0.3%	
				*受注生産	*受注生産		



## ■ 天然色素（液体品）



色素名	ベニコウジ	アカビート	アカダイコン	クチナシ赤	アカキャバツ	紅花赤
製品名	オイルレッド MO	オイルピンク BP	オイルレッド RR	オイルレッド GR-5	オイルレッド RC-V	オイルピンク CSR
色見本						
色素添加率	2.0%	2.0%	1.0%	1.0%	1.0%	2.0%
			*受注生産	*受注生産	*受注生産	

色素名	ウコン	クチナシ黄	トウガラシ	トウガラシ	クチナシ青、ウコン	クチナシ青、紅花黄	クチナシ青、クチナシ黄
製品名	オイルイエロー U	オイルイエロー GY	100-OIL-EX	500-OIL-EX	オイルグリーン B	オイルグリーン D	オイルグリーン H
色見本							
色素添加率	1.0%	1.0%	0.3%	0.06%	1.0%	1.0%	0.5%
							*受注生産



色素名	カラメル (I)	タマリンド		タマリンド色素、クチナシ青		クチナシ青	
製品名	ブラウンカラー CM-OIL	オイルブラウン T		オイルブラック TGB		オイルブルー GB	
色見本							
色素添加率	1.0%	1.0%	2.0%	2.0%		1.0%	2.0%

## ■ 天然色素（その他）

色素名	食品原材料	植物炭末色素
製品名	竹炭末 (国産)	ブラック VCB(AL)
色見本		
色素添加率	0.5%	4.0%
	(不溶・粉末)	(分散・液体)

色素名	スピリリナ色素	紅花赤 (不溶・粉)
製品名	キリヤスブルー AN	カーサマスレッド F-HC
色見本		
色素添加率	1.0%	0.7%
	(水溶性・粉末)	(不溶・粉末)

## ■ 天然色素（混ぜて調色した場合の色調例）

オイルピンク BP	0.7%	1.3%
オイルブルー GB	1.3%	0.7%
		

オイルイエロー U	0.5%	0.09%	0.05%
キリヤスブルー AN	0.5%	0.91%	0.95%
	